BUCHADA COM FEIJÃO BRANCO E CARNE DE PORCO

INGREDIENTES

1 kg de bucho (dobradinha)

600 g de pernil de porco picado

400 g de feijão branco

4 dentes de alho picados

1 cebola grande picada

1 pacote de molho de tomate (300g)

sal, pimenta-do-reino ou pimenta dedo-de-moça (a gosto)

cheiro verde

MODO DE PREPARO

Lavar bem o bucho em uma solução com água e vinagre e pique em tiras.

Coloque os cubos de pernil numa panela de pressão (de no mínimo de 4 litros) e frite até ficar bem douradinho, em sequência coloque a cebola e o alho e deixe fritar bem.

Acrescente o bucho e o feijão branco, cubra de água, feche a panela e após pegar pressão, deixe cozinhar por 45 minutos em fogo baixo.

Após o tempo de cozimento, abra a panela, desligue o fogo e acrescente o cheiro verde picado.

Sirva acompanhado de arroz e salada de chicória.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48235-buchada-com-feijao-branco-e-carne-de-porco.html